

לענטערס היי פֿינאט אויל



פֿשר לפסח געזונט א גאנץ יאהר

46 Ways to Better Passover Meals 46
אופנים פֿאר בעסערע פסח מאכלים

PLANTERS

THIS special Passover recipe booklet, containing 46 ways to better Passover cooking, baking, frying, salads and gravies, is presented to you with the compliments of Planters Edible Oil Company, producers of your favorite Hi Hat Peanut Oil, with best wishes for a healthy and happy Passover. For real Passover enjoyment read carefully through the many recipes contained herein, which are kitchen-tested and recommended by expert chefs.

PLANTERS EDIBLE OIL CO.
SUFFOLK, VA. — WILKES BARRE, PA.
New York - Phila. - Chicago - Boston - San Francisco

IT'S BETTER



The Economical

HI

The Practical

The Popular

The Handy

פֿשר

HAT

PEANUT OIL



MR. PEANUT
SAYS :-

A Passover Enjoyment!

PLANTERS Hi Hat Peanut Oil is the ideal oil for all your Passover cooking, baking, frying, salads and gravies.

Planters is a one hundred percent refined quality oil, made of selected fine fresh peanuts, processed and packed in Planters refineries at Suffolk, Va. It is rich in nutriment and easily digestible, and has the Kashruth supervision of Rabbi Hirsh Cohn of New York.

Planters Hi Hat Peanut Oil is Kosher L'Pesach and "Parave" as well, therefore it can be used for both dairy and meat dishes. Cakes, puddings, latkes or chremzlech made with Planters Hi Hat Peanut Oil can be served with a glass of milk, a cup of coffee or a glass of tea.

It does not absorb food odors, and can therefore be used several times over with equally good results. Yes, it is definitely more economical.

In Virginia, the center of the peanut producing country, Planters Edible Oil Co. processes Planters Hi Hat Peanut Oil. Fresh and selected peanuts are pressed to produce a superior oil. Its high standard of purity and uniformity has made it the favorite oil of millions of housewives.



New York
Philadelphia
Chicago
Boston
San Francisco

Published by the manufacturers
PLANTERS EDIBLE OIL COMPANY
SUFFOLK, VA.—WILKES-BARRE, PA.

TASTY MEAT RECIPES

— 1 —

CHICKEN-CUTLETS

Meat of one chicken or
White meat of 2 chickens

- 3 eggs.
- 1 onion grated
- 3 tsp. salt
- ¼ tsp. pepper
- 1 cup matzo meal
- 2 cups cooked tomatoes
- ½ lemon
- 3 tbsp. sugar

Grind the meat. Add eggs, onion, salt, pepper and meal. Mix well, form patties. Fry in hot Planters Passover Hi-Hat Peanut oil on hot pan. Remove to baking pan. Mix tomatoes with lemon juice and sugar, pour over cutlets. Bake in moderate oven ½ hour.

— 2 —

CHOPPED LIVER OR EGGS AND LIVER

Fry 2 onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Add ½ lb. liver (sliced). Fry together. Season with salt and pepper. Add 2 hard boiled eggs, chop together well. Add more oil. Serve on lettuce and sliced tomatoes.

— 3 —

VEAL CUTLET— French Fried

Slices of shoulder of veal flattened very thin with cleaver. Season with salt and pepper, dip in matzo meal, then in slightly beaten egg with water, again in matzo meal. Place in ice box for at least 2 hrs. Fry in deep Planters Passover Hi-Hat Passover Oil to golden brown. Serve at once with stewed tomatoes, if desired, or gravy.

— 4 —

MOCK CHICKEN LEGS

- 1½ lbs. boned veal, ground
- ¼ cup water or broth
- 1 tsp. lemon juice
- 1 tsp. pepper
- 1 tsp. salt
- ½ tsp. paprika
- ¼ tsp. nutmeg
- 1 egg beaten with 2 tbsp. water
- ¾ cup matzo meal
- 1 cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- tomato
- parsley

Combine ground veal, liquid, lemon juice and seasonings. Shape small portions around wooden skewers to resemble chicken legs. Dip in matzo meal, then in egg mixture, then in meal again. Fry in Planters Oil and turn frequently to insure even browning. Makes 12.

— 5 —

LIVERBURGERS

- 1 lb liver
- 2 large onions
- 2 tsp. salt (level)
- ½ tsp. pepper
- 2 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- ¼ cup matzo meal
- 2 hard boiled eggs
- 2 eggs (beaten)

Cook liver and grind or chop. Brown onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Mix with salt, pepper, chopped eggs, beaten eggs and meal. Form croquettes, dip in meal, fry in deep oil. Serve with stewed tomatoes or gravy.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is 100% refined, hence a quality oil, and makes foods nicer in appearance and better in taste.

— 1 —



מר. פיוֹנֶט פרעזענטירט:

רעסיפֿים פֿאַר פֿריטערס און קוגעל

— 23 —

פרון פֿריטערס

א האלבע פונט פֿרונט, נעקאכט (נאכ'ן)
קאכען אַרויסגענוגען די קערלאך.
4 מצות
1 קאפ צוקער
4 אייער
1 קאפ מצה מעהל
א האלבע טהע לעפעלע זאָלץ

וויינט איין די מצות אין קאלטער וואסער
בין ס'ווערט ווייך, קוועטשט אים די איבער-
רינג וואסער, גיט צו צוקער, צוקלאפטע
איינע, זאָלץ און מצה מעהל און מיט גוט
אויס, נעמט אביסלע דערפון און מאכט עס
פלאך אויף אייער האַנד, לייגט אַרײַן א
פלוים (פרון) אין צענטער און דעקט עס צו
מיט א צווייטע דעקל פון דעם מצה מעהל-
טייג. פרעסט צוזאמען די עקען, קאטשט אין
מצה מעהל און פרייעט אים דעם פריי פסח
דינען פלענטערס הייהעט פינאט אויף אויף
875 גראד היץ בין עס ווערט ברוין. דריינט
אויף פאפיער, און באשפריצט מיט געפוי-
דערטער צוקער.

— 24 —

מצה קוגעל

3 מצות
2 טישלעפעל פסח'דיגער הייהעט
פינאט אויף
1 קאפ מצה מעהל
א פערטעל קאפ צוריענע נים
שאלעכץ פון א האלבער לעמל צוריען
1 גרויסער עפעל, צוריען
5 עגנץ
א האלבע טהע לעפעל זאָלץ
א האלבע קאפ פסח'דיגער הייהעט
פינאט אויף (הייסע)

וויינט די מצות אין וואסער בין זיי ווערען
ווייך און ניםט דאן ארויס די איבערגעבלי-
בענע וואסער, צולאזט דעם פסח'דיגע פלע-
טערס הייהעט פינאט אויף אין א פען און
ווארפט אַרײַן די מצה בין זיי ווערט מרוקען.
לייגט דאן אַרײַן די מצה אין א שיסלע און
ווארפט אַרײַן די מצה מעהל, צוקלאפטע נע-
לעכלער, נים, לעמל, שאלעכץ, זאָלץ, עפעל
און די צוקלאפטע ווייסלעך פון די אייער.
לייגט אַרײַן אין א פודינג-דיש אנגעשמירט
מיט הייהעט פינאט אויף, ניםט אַרײַן היי-
סען הייהעט פינאט אויף און באקט אין א
מעסיגען אויווען אַרױם 40 מינוט. סערווירט
מיט ווייסאום אדער פלעין.

— 25 —

פסח'דיגע גרייווי

ברוינט 2 טיש לעפעל קייק מעהל
ניסט צו 2 טישלעפעל הייהעט פינאט
אויף, ניםט צו דרייפערטעל קאפ
זידיגע וואסער, לאנגזאם.

האלט אין איין מישען בין עס ווערט נע-
דיכט, גיט צו זאָלץ און פעפער לויט אייער
געשמאק. פֿאַר א רייכערער גרייווי ניםט צו
ריינע זוף אדער וואסער אין וועלכער איהר
האט געקאכט ווערשעמטעלעס. א מינסד
ציעלע קען געפרייעט ווערען אין דעם אויף
און צוגעגעבען צום געברויטען קייק מעהל.

— 26 —

פרענטש דרעסינג

א אכטעל טהעלעפעלע פעפער
1 טהע לעפעלע זאָלץ
1 טהע לעפעלע צוקער
א פערטעל טהע לעפעלע פסח'דיגע
פאפיקא
3 טישלעפעל עסיג
דרייפערטעל קאפ כשר לפסח הייהעט
פינאט אויף

מיט צוזאמען זאָלץ, פעפער און פאפ-
יקא. לייגט אַלעס אַרײַן אין א גלעזערנעם
דושאר. פארדרעהט הארט דאס דעקל פון
דער דושאר און מישט גוט אים אַלעס צו-
זאמען.

— 27 —

מאק אַאומ מיעל קעיקלאך

2 קאפעס מצה מעהל
2 קאפעס מצה פארפעל
1 און א האלב קאפעס צוקער
1 קאפע ראזשינקעס אדער נים,
אדער ביידע
א ביסלע מעהר פון א האלבער קאפ פלע-
טערס כשר לפסח הייהעט פינאט אויף
4 אייער
1 לעפעלע צימרינג.

מישט אים די מרוקענע שטאפען, שלאגט
אַרײַן די אייער און די פינאט אויף. לייגט
זיי אוועק אין רויט שטיקער אין דער גרויס
פון אן איי, אויף א פאפיער אנגעשמירט מיט
פלענטערס פינאט אויף און באקט אין א טעם
פערטער פון 350 גראד פֿאַר א האלבער
שטונדע. פון דעם רעסיפֿי וועט איהר האבען
אַרױם פיער דאָזען קעיקלאך.

— 28 —

קאניש-ברויט

2 קאפעס מצה מעהל
1 לעפעלע קארטאפעלמעהל
2 קאפעס צוהאקטע נים
2 קאפעס צוקער
א האלבע לימענע (בלויז דעם זאפט)
1 לעפעלע פלענטערס הייהעט פינאט אויף
א האלבע לעפעלע זאָלץ
6 גוט-אויפגעשלאגענע אייער

מישט צוזאמען אַלע שטאפען, און מאכט
א הארטען טייג. שמירט אן מיט פלענטערס
כשר לפסח הייהעט פינאט אויף דאס בעקעלע
און לייגט אַרײַן די טייג, באשמירענדיג פון
אויבען מיט א גלעזעלע פון אן איי. באקט
אין א מעסיגען אויווען (325 גראד) פֿאַר
איין שטונדע.

— 29 —

ביאלאס

נעמט 6 אייער און צוקלאפט זיי גוט, גיט
צו אביסלע מצה מעהל צו מאכען עס עטוואס
נעדיכטער. ניםט עס אַרײַן מיט א לעפעל אין
הייסען פסח'דיגען הייהעט פינאט אויף און
פרייעט בין עס ווערט ברוין, דאן נעמט זיי
אַרױם און זייעט זיי אַפ. סערווירט זיי
קאלטערהייט מיט סירופ נעמאכט פון א קאפ
צוקער, א קאפ וואסער און א האלבע טהע
לעפעלע צימרינג. קאכט עס צוזאמען פינף
מינוט צייט.

— 30 —

געפרייטע מאקארונס

1 טיש לעפעלע קייק מעהל
א דריטעל טהע לעפעלע זאָלץ
3 עגנץ
1 פונט סטיוד פֿרונט

צוקלאפט די ווייסלעך און גלעזעלעך פון
די אייער באזונדער. צו די גלעזעלעך גיט צו
די זאָלץ און קייק מעהל, דאן ניםט אַרײַן די
פארהארטעוועטע ווייסלעך. מאכט מאקארונס
און ווארפט זיי אַרײַן מיט א טיש לעפעל אין
זידיגען פסח'דיגען הייהעט פינאט אויף,
875 גראד היץ, און סערווירט מיט פֿרונט.

— 31 —

פאמייטא קאפ קייקס

2 טיש לעפעל מצה מעהל
1 און א האלבע קאפ קאלטע מעשט
פאמייטא
3 עגנץ גוט צוקלאפט
3 טיש לעפעל כשר לפסח הייהעט
פינאט אויף
א האלבע טהע לעפעלע זאָלץ
א אכטעל טהע לעפעלע פעפער

מישט אים אַלעס גוט צוזאמען, דערוואָ-
רעמט די קאסטארד קאפס, פילט אן האלב
פולע קאפס און באקט 15 בין 20 מינוט אין
מעסיגען אויווען. ווען פֿאַרטיג, סערווירט זיי
הייסערהייט.

פלענטערס איז דער אידעאלער אויף פֿאַר אַלע פסח געבעקסען, ווייל אַחוץ דעם וואס געבעקסען
קומען אַרױם שעהנער, מיט מעהר אַפּעטיט-רייצער, קען מען אויך די געבעקסען סערווירען
מיט טיכטיגע פונקט ווי מיט פליישיגע מאכלים—דער אויף איז אַחוץ כשר אויך פֿאַרעווען

רכנים פון ניו-יאָרק, פילאדעלפֿיא, שיקאַגא און אַנדערע שטעט און שטעטלאך איבער'ן לאַנד
נוצען פלענטערס הייהעט פינאט אויף אין זייערע היימען, אויף פסח און א גאנץ יאָהר